

Wojownik II

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **119**
- SRM **19.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	cookie	0.5 kg (6.3%)	70 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Denali	20 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Denali	30 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis